



‘라피트가 선보이는 보르도 와인의 새로운 기준’

사가알 메독

Saga R Medoc

지역	프랑스 > 보르도 > 메독		
포도품종	가베르네 소비뇽 55% 메를로 45%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	진한 루비 레드 컬러에 복합적이면서도 풍부한 아로마가 돋보인다. 특히 잘 익은 과실향에 가죽, 은은한 오크터치가 조화롭게 어우러지며, 우아하면서도 훌륭한 밸런스와 실키한 탄닌, 약간 스파이시한 피니쉬가 매력적이다.		
페어링 TIP	붉은 육류, 흰 육류, 밀가루 음식 (피자, 파스타 외), 익힌 채소, 단단한 치즈, 훈제/염장 음식		



제품설명



메독 반도 지역은 지롱드강 어귀와 대서양 사이로 뻗어져 있는데, 라틴어 In medio Aquae, 즉 물의 한 가운데라는 뜻에서 그 이름을 가져온 것처럼 강과 바다에 둘러싸인 지형을 자랑한다. 이처럼 특별한 지리적 환경은 풍부한 미네랄과 뛰어난 품질의 원천된다. 사가알 메독은 선별된 가베르네 소비뇽과 메를로 블렌딩으로, 일정량의 원액을 8개월간 오크 숙성하여 바닐라 풍미와 스모키한 풍미, 복합미를 두루 지닌 와인이다. 풀 바디에 잘 잡힌 밸런스로 세계에서 가장 유명한 아펠라시옹인 메독의 특징을 경험하기에 최적의 와인이다. 포도의 일부를 그랑 크뤼 빈야드 샤토 라피트와 샤토 뒤아르 밀롱에서 수확하여 양조하며, 그랑 크뤼 와인을 양조할때의 노하우와 기술, 열정을 쏟아 놓라운 품질을 선사한다. 숙성 잠재력도 있지만 바로 마셔도 좋은 보르도 와인이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.